

Kuřecí špíz s párkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: asi 500 g kuřecího masa

4 špekáčky nebo párky

150 g anglické slaniny

3-4 cibule

olej

4-5 stroužků česneku (nebo dle chuti) chilli koření

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Nakrájené kuřecí maso naklepeme a promícháme s utřeným česnekem, olejem, solí a kořením a dáme asi na 1-2 hodiny do lednice odležet. Mezitím si můžeme pokrájet párky na kolečka, slaninu na kostičky a naplátkovat cibuli. Vše pak střídavě napichujeme na špejle a můžeme grilovat. Občas potřeme olejem a otočíme. Můžeme také smažit na pánvi. Podáváme se zeleninovou oblohou, tatarskou omáčkou, s křenem, nebo jen s hořčicí a chlebem.